

CORRALILLO CHARDONNAY 2016

D.O. Valle de San Antonio



VIÑEDO

El Chardonnay Corralillo este hecho con uvas provenientes del Valle Del Rosario, que se caracteriza por tener un clima costero ideal para el cultivo de esta variedad, lográndose una lenta maduración, con una fresca acidez y muy buena concentración de aromas y sabores. Los suelos son de origen graníticos con distintas composiciones, que van desde una gran presencia de cuarzo o aquellos con materiales volcánicos descompuestos y estratas más arcillosas, con topografías favorecen el desarrollo de las parras. Respecto al clima, la temporada está marcada por la presencia de nubosidad en nuestras costas, por lo cual la madurez fue más lenta que lo normal, con mayor acidez y concentración en la fruta. La cosecha 2016 para Chardonnay comenzó el dia 20 de marzo, La cosecha 2016 se caracterizo por ser bastante fría, mañanas nubosas y tardes frias, buena condición de fruta.

VINIFICACIÓN

El mosto fue obtenido con un prensado tradicional sin rotaciones a bajas presiones, un 30% de este fue fermentado en cubas de acero inoxidable de distinto volumen, constituyendo el componente fresco, aromático y mineral, mientras que la otra parte se fermentó en barricas de roble francés de 228, 300 y 400 lts, buscando dar complejidad, volumen y profundidad a la mezcla final. La fermentación alcohólica fue desarrollada con levaduras nativas en su mayoría con alto contenido de sólidos, aportando identidad y expresión del terroir. Durante el tiempo de permanencia en barricas se realizó periódicamente un movimiento de las borras finas por medio de bastoneos por 10 meses como mínimo. Un suave toque de fermentación maloláctica (10%) agregó un ingrediente más que le aportó al vino cremosidad, balance y profundidad en boca.

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido, este Chardonnay se caracteriza por tener notas a frutos cítricos y tropicales, flores blancas y además de toques de mineralidad. Su paladar es suave y balanceado, posee una acidez precisa, que le otorga un final persistente, complejo y fresco. Final largo en boca con la clásica expresión del Chardonnay, mostrando el clima costero de nuestros viñedos.

MARIDAJE

Se recomienda como acompañamiento de pescados, carnes blancas, paella, mariscos cocidos, comida asiática y pastas. Servir a 12 °C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- Grado alcohólico: 14°
- Acidez Total (g/l): 3,7
- Az. Reductores (g/l): 2,2
- pH: 3,21
- 1.556 cajas producidas